

## Rezept

# Bratkartoffeln mit Lauch

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Lauch, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>1 kg</b> kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge oder Frühkartoffeln)	Salz
<b>2</b> rote Paprika	<b>2 Stangen</b> Lauch (ca. 500 g)
<b>5 EL</b> Rapsöl	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 1/2 TL</b> getrockneter Majoran	<b>1 EL</b> Butter
<b>500 g</b> Quark (20 % Fett i.Tr.)	Pfeffer
<b>1 Beet</b> Kresse	<b>50 ml</b> Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal, 23 g F, 24 g EW, 47 g KH

## Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in Salzwasser ca. 10 Min. vorkochen. Inzwischen den Lauch putzen, waschen und schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Paprika waschen, jeweils längs vierteln, entkernen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und jeweils längs halbieren.
2. Öl und Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Zwiebel, Lauch und Paprika bei mittlerer bis großer Hitze 10-12 Min. unter gelegentlichem Wenden braten, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.
3. Inzwischen Quark und Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse kurz abrausen, vom Beet schneiden und bis auf 2 EL unter den Quark rühren. Die Bratkartoffeln mit dem Kräuterquark anrichten und mit der übrigen Kresse bestreut servieren.